

Préparation

- 1
- 2
- 3
- 4

Préchauffer votre four à 180°C.



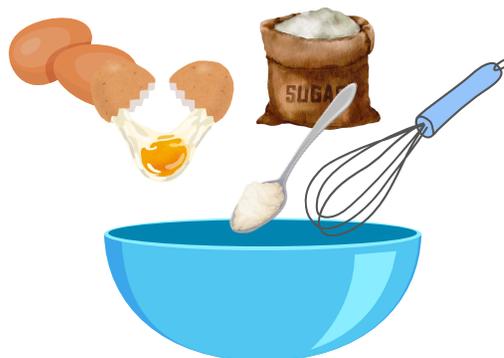
- 2
- 3
- 4
- 5

Râper les carottes et concasser les noix.



- 3
- 4
- 5

Mélanger les oeufs avec le sucre complet.



- 4
- 5

Incorporer le reste des ingrédients: farine, noix concassées, carottes râpées, huile, levure, cannelle et sel.



- 5

Beurrer un moule à cake, et verser le mélange. Mettre au four 30 à 35 min.



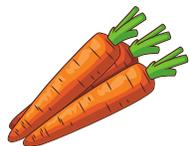
GÂTEAU À LA CAROTTE

4 pers.

50 min



Ingrédients



180 g de carottes



90 g de farine complète ou semi-complète



1/2 sachet de levure chimique



2 oeufs



60 g de noix ou autre oléagineux



90 g de sucre complet



1 cuil à soupe d'huile



2 cuil à café de cannelle, une pincée de noix muscade



Sel